

Les Editions El-Manel

Beignets au miel - 1 -



Ingrédients :

- 400 g de farine
- 100g d'amandes finement moulues
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 1/2 verre de beurre fondu ou de margarine
- 1/4 c à café de bicarbonate
- Vanille
- 1/4 paquet de levure
- 2 pincées de sel
- 1/2 verre a thé de lait
- Huile pour la friture
- Miel
- Eau de fleurs d'oranger ou de l'eau de rose

Préparation :

1 Mélangez la farine avec la levure, le sel, le bicarbonate et le sucre, faites un puits, cassez dedans les œufs, versez le beurre fondu le lait et la vanille.

2 Pétrissez et laisser reposer 1/2 heure.

3 Etalez la pâte au rouleau sur 1/2cm d'épaisseur, coupez avec un emporte pièces ou un verre des ronds, prenez un verre plus petit et coupez un rond plus petit au milieu du grand pour avoir une sorte de bracelets et pour qu'ils aient tous la même forme et la même dimension.

4 Faites les frire, plongez les dans le miel chaud parfumé à l'eau de fleurs d'oranger ou à l'eau de rose.

Conseil :

1- Pour le mois de ramadhan faites ces beignets pour la soirée mais coupez les avec un verre à thé puis le milieu avec un dé à coudre pour avoir des petits beignets et selon vos moyens vous pouvez les saupoudrer à la fin d'amandes grillées ou de pistaches ou de la noix de coco.

2- Les amandes peuvent être remplacées par de la noix de coco et les saupoudrez aussi de noix de coco.

Beignets au miel - 2

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 60 g de beurre ou de margarine
- 1 œuf
- 1/2 c à café de grains de sésame grillés en poudre
- 1/2 c à café de cannelle
- 1/2 c à café de zeste de citron
- 1/2 c à café de zeste d'orange
- 1 c de sucre
- 1/2 c à café de levure
- Miel
- Huile pour friture

Préparation :

1 Faites une fontaine avec la farine, la levure le sucre.

2 Mettez au milieu l'oeuf les zestes et les épices.

3 Ajoutez le beurre fondu et refroidi. Faites une pâte, étalez la au rouleau à 3 mm d'épaisseur, découpez à l'emporte pièces.

4 Faites frire et trempez dans du miel, saupoudrez de grains de sésame grillé.

Conseil :

Trempez les beignets chauds dans le miel ils s'imbiberont mieux.

Gâteau au beurre



Ingrédients :

- 500 g de farine
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 1 zeste de citron
- 1 oeuf + 1 jaune
- 1/2 verre de lait
- 1 paquet de levure

Garniture :

- 200 g de Beurre
- 100 g de sucre vanillé (sucre parfumé à l'extrait de vanille en poudre)
- 2 c à soupe d'amandes grossièrement moulues
- 1/2 tasse à café d'eau de fleurs d'oranger

Préparation :

1 Mélangez la farine avec le sucre, la vanille, la levure travaillez le mélange avec le beurre ramolli, joignez l'oeuf et le jaune battu, le zeste de citron, et le lait

2 Couvrez la boule de pâte obtenue avec un torchon propre et laissez reposer à température ambiante 1/2 h

3 Beurrez un plateau et étalez la pâte sur toute la surface à 1cm d'épaisseur.

4 Faites des petits trous avec le pousse pour former des petits puits

5 Coupez le beurre en noisettes et mettez les dans les petits trous

6 Saupoudrez de sucre et d'amandes, couvrez de nouveau avec un linge et laissez encre reposer 1/2 h

7 chauffez le four, mettez sur la grille du bas un récipient plein d'eau.

8 Posez le plateau sur une autre grille au dessus du récipient et faites cuire jusqu'à ce que le gâteau devienne doré.

9 Après cuisson, sortez le du four et aspergez le d'eau de fleurs d'oranger.

10 Laissez refroidir et coupez le.

Remarque :

- 1 Ce gâteau peut être conservé au réfrigérateur ainsi coupé et mis dans une boite hermétique pendant plusieurs jours.
- 2 IL peut aussi être congeler et réchauffé pendant 5 mn au four au cas ou vous recevrez des invités à l'improviste.
- 3 Le récipient plein d'eau sert à humidifier le four, ainsi votre gâteau ne durcira pas.



Petits biscuits au flan

Ingrédients :

- 1 verre de beurre fondu
- 1 verre de sucre fin
- 1 verre de flan vanille (vendu dans les commerces)
- 3 paquets de levure
- Zeste de 2 citrons
- 4 œufs
- Farine
- 1 petite tasse de sucre cristallisé
- Colorant rouge

Préparation :

1 Commencez par colorer votre sucre cristallisé: Faites diluer un peu de colorant rouge dans 1 c à soupe d'eau de fleurs d'oranger, versez 2 ou 3 gouttes sur le sucre et frottez bien pour le colorer, laissez le sécher.

2 Travaillez les œufs avec le sucre fin, le beurre, les zestes, joignez le flan et la levure, faites sécher avec la farine jusqu'à obtention d'une pâte pouvant s'étaler au rouleau.

3 Etalez sur moins de 1 cm d' épaisseur, coupez des carrés, des triangles ou des ronds, prenez les gâteaux un à un et appuyer la surface sur le sucre coloré, posez les sur une tôle huilée et farinée faites cuire au four doux 10 à 15 mn.



Biscuits fondants

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 250 g de beurre ou margarine ramolli
- 150 g de sucre glace
- 1/2 c à café d'extrait de vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- 6 jaunes d'œufs durs + 2 jaunes crus pour dorer
- 1/2 pot de confiture d'abricots tamisée
- Une petite tasse d'amandes hachées

Préparation :

1 Epluchez les œufs durs, retirez les jaunes, écrasez les dans une moulinette (tamis fin).

2 Dans une terrine mélangez les jaunes, le sucre et le beurre, travaillez jusqu'à obtention d'une crème, joignez l'extrait de vanille, le sel et la farine.

3 Faites une boule avec la pâte et mettez la au réfrigérateur pendant 1 h.

4 Abaissez la sur une table farinée à 1/2 cm d'épaisseur et coupez des couronnes ou des formes triangulaires ou carrées, posez les sur une tôle beurrée.

5 Badigeonnez la moitié des formes aux jaunes d'œufs et saupoudrez les amandes hachées.

6 Faites cuire à four moyen 10 à 15 mn.

7 Etalez une petite c de confiture sur la moitié des gâteaux, posez dessus les autres moitiés.

Conseil :

- *Vous pouvez saupoudrez ces biscuits de granulés de couleurs, de bonbons de couleurs, ou de cacahuètes grillées.*



Biscuits aux amandes

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 100 g de sucre glace
- 125 g de beurre
- 1 œuf + 1 jaune
- 1 pincée de sel
- Le zeste d'une orange
- 4 c à soupe d'amandes moulues

Glaçage :

- sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 1 c de jus de citron

Préparation :

1 Faites un puits avec la farine.

2 Mettez au centre le beurre ramolli, coupé en petits morceaux et tous les autres ingrédients.

3 Faites une boule avec la pâte obtenue et laissez la reposer au réfrigérateur.

4 Farinez le plan de travail, étalez la pâte et coupez des formes différentes.

5 Faites un glaçage avec le sucre, le jus de citron et les blancs bien battus, étalez sur les biscuits décorez de granulés, de bonbons argentés ou autres, laissez sécher.

Biscuits œil de chameau

Ingrédients :

- Même pâte que les biscuits glacés aux amandes en ajoutant.
- 1 petite tasse d'amandes finement moulues
- 2 c de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- Bonbons en chocolat

Préparation :

1. Coupez la pâte en disque à l'aide d'un verre à thé.
2. Mélangez les amandes avec le sucre et mouillez avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte pouvant se rouler
3. Formez des boudins un peu plus fin q'un stylo à bille, posez les tout autour des disques en laissant le milieu vide.
4. Faite cuire 15 à 18 m
5. Une fois refroidis, remplissez le vide de glaçage blanc et posez au milieu un bonbon au chocolat.





Bàtonnets aux cacahuètes

Ingrédients :

- 3 bols de cacahuètes grillées moulues (1kg)
- 1/2 bol de sucre cristallisé
- 3 à 4 blancs d'œufs
- 1 c de grains de sésame grillés et moulus
- 1/2 c à café de cannelle
- 1/4 c à café de gingembre (skendjbir)
- 1/2 c à café de levure
- 2 blancs d'œufs
- 1 pot de miel
- 1 bol de cacahuètes grillées et hachées grossièrement
- 1 c à soupe de grains de sésame grillés

Préparation :

1 Mélangez les 3 bols de cacahuètes avec le sucre, les grains de sésame moulus, la cannelle, le gingembre, la levure et les blancs d'œufs.

2 Façonnez des boudins de la grosseur d'un doigts et de 5 à 6 cm de long.

3 badigeonnez les de blancs d'œufs et roulez les dans un mélange cacahuètes hachées et grains de sésame.

4 Posez sur une plaque farinée, faite cuire à four très doux 10 à 15 mn.

5 Faites chauffer le miel et aromatisez le à l'eau de fleurs d'oranger.
Plongez les bâtonnets dedans, laissez égoutter.

Conseil :

- La dernière étape qui consiste à rouler les bâtonnets dans les blancs d'œufs et les cacahuètes hachées peut être supprimée, dans ce cas décorez vos bâtonnets avec des morceaux de fruits confits ou des cacahuètes entières non grillées.



Tranches de biscuits secs fourrés aux amandes

Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 300 g de sucre
- 300 g de beurre ou margarine (ramolli)
- 3 œufs + 2 jaunes
- 2 paquets de levure
- 1/4 c à café d'extrait de vanille en poudre
- Le zeste râpé de 2 citrons

Pâte d'amandes

- 3 petites tasses d'amandes hachées grossièrement
- 1 tasse de sucre
- Zeste d'1 citron
- 1/2 c de cannelle
- Quelques demis amandes ou des fruits confits

Préparation :

1. Travaillez le beurre avec le sucre, joignez les œufs la vanille et le zeste de citron.
2. Versez la farine à laquelle vous aurez mélanger la levure et sécher petit à petit, si votre pâte est dure mouillez la avec un peu de lait.
3. Mélangez les amandes avec le sucre, le zeste de citron et la cannelle.
4. Abaissez la moitié de la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur, sur une tôle beurrée, saupoudrez toute la surface du mélange amandes sucre.
5. Abaissez la 2 ème moitié de la même façon et recouvrez la première abaisse.
6. Dorez les aux jaunes d'œufs et décorez avec des demis amandes ou des fruits confits.
7. Dorer à four moyen.
8. Découpez des tranches rectangulaires ou triangulaires toujours dans la tôle pendant que le gâteau est encore chaud.

Conseil :

-1 les zestes de citron peuvent être remplacés par des zestes d'oranges, vous pouvez aussi mettre les deux.
-2 les amandes peuvent être remplacées par des cacahuètes grillées.

Kaak El-Ouarka



Ingrédients pâte :

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de beurre fondu
- 2 pincées de sel
- 1/2 verre d'eau de rose
- Eau tiède

Ingrédients pâte d'amandes :

- 1 bol à soupe d'amande moulues
- 1/2 bol de sucre cristallisé
- Eau de rose

Préparation :

1. Faites un puits avec la farine dans une grande terrine, versez au milieu le beurre fondu, remuez et mouillez avec l'eau de rose, ensuite l'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
2. Mélangez les amandes avec le sucre, mouillez avec l'eau de rose et formez des boudins de la grosseur d'un crayon et de 8 à 10 cm de long.
3. Faites bouillir une quantité d'eau dans une grande casserole, prenez une boule de pâte de la grosseur d'une mandarine et jetez la dans l'eau frémissante quelques secondes, retirez la avec un écumoire, pétrissez la un peu puis étalez la avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1mm, coupez des rectangles de 10 cm de long et de 6 cm de large.
4. Posez le boudin de pâte d'amandes au bord du rectangle, roulez la pâte autour du boudin une fois et demi, formez une sorte de bracelet.
5. Posez sur une plaque légèrement farinée et faites cuire à feu doux. Ces gâteaux doivent garder une couleur blanche.
6. Après refroidissement décorez de fleur en pâte d'amandes.

Conseil :

- Après l'ébullition de l'eau baissez le feu au maximum avant de jeter la pâte

Remarque :

- Ces gâteaux Tunisiens ressemblent aux Garn ghzal



Benioune

Ingrédients :

- 1 bol d'amandes finement moulues
- 2 bols de sucre glace
- 1 morceau de beurre (50 g pour 1 bol de 300 g d'amandes)
- 2 ou 3 blancs d'œufs
- 2 paquets de biscuits secs du commerce
- 1 petit bol de noix pilés (ou d'amandes grillées)
- 1 morceau de beurre (100 g)
- Eau de fleurs d'oranger
- Parfum au choix
- Colorant selon la couleur choisie

Préparation :

1 Mélangez le sucre glace avec les amandes, joignez le beurre et frottez bien entre les paumes des mains, mouillez petit à petit avec les blancs d'œufs battus jusqu'à obtention d'une pâte, colorez la de rose de vert ou bien gardez sa couleur naturelle.

2 Passez les biscuits à la moulinette et compter 2 bols de biscuits pour 1 bol de noix moulues, joignez le beurre travaillez bien pour avoir une pâte, parfumez là avec quelques cuillères d'eau de fleurs d'oranger.

3 Etalez la première pâte sur une table saupoudrée de sucre glace en un rectangle, mettez un boudin gros comme un doigt de la 2ème pâte et roulez ensuite pour enfermer le boudin, vous obtiendrez un boudin. plus gros ayant 2 à 3 cm de diamètre.

4 Coupez des losanges, décorez les avec une petite fleur en pâte d'amandes ou simplement un bonbon argenté.

conseil :

- Parfumez l'eau de fleurs d'oranger avec de l'extrait de fleurs d'oranger liquide.

- Vous pouvez aussi faire d'autres formes avec la pâte d'amandes exemple: Coupez là en disque, mettez une petite boule de la 2ème pâte au milieu, fermez, aplatissez un peu la boule obtenue, appuyez le dos d'un couteau sur le dessus du gâteau et tracez des losanges.



Makrout

Ingrédients pâte :

- 3 mesures de semoule moyenne
- 1 mesure de gras (smen + beurre)
- Pâte de datte (ghers)
- 1 orange
- 1/2 c à café de sel
- 1/2 c à café de cannelle
- 1 c à café de safran
- 1/4 c à café de bicarbonate
- 1 verre d'eau de fleur d'oranger
- Eau tiède

Préparation :

1 Préparez d'abord la pâte de datte en la travaillant avec 2 c de smen, la cannelle, et le zeste râpé de l'orange.

2 Frottez la semoule avec le sel, le safran et le bicarbonate, mélangez bien, versez dessus le beurre fondu et refroidi, travaillez en frottant entre les paumes des mains, laissez reposer une heure au moins au réfrigérateur ou toute une nuit.

3 Travaillez ensuite la semoule en l'arrosant d'eau de fleurs d'oranger et d'eau sans la pétrir partagez en boule puis allongez chaque boule en boudin, fourrez le d'un gros doigt de pâte de datte, roulez le sur lui même pour bien renfermer la pâte de dattes et coupez en losanges avec l'emporte pièce spécial (Makrouts).

4 Faites frire et plongez les immédiatement dans du miel aromatisé à l'eau de fleurs d'oranger.

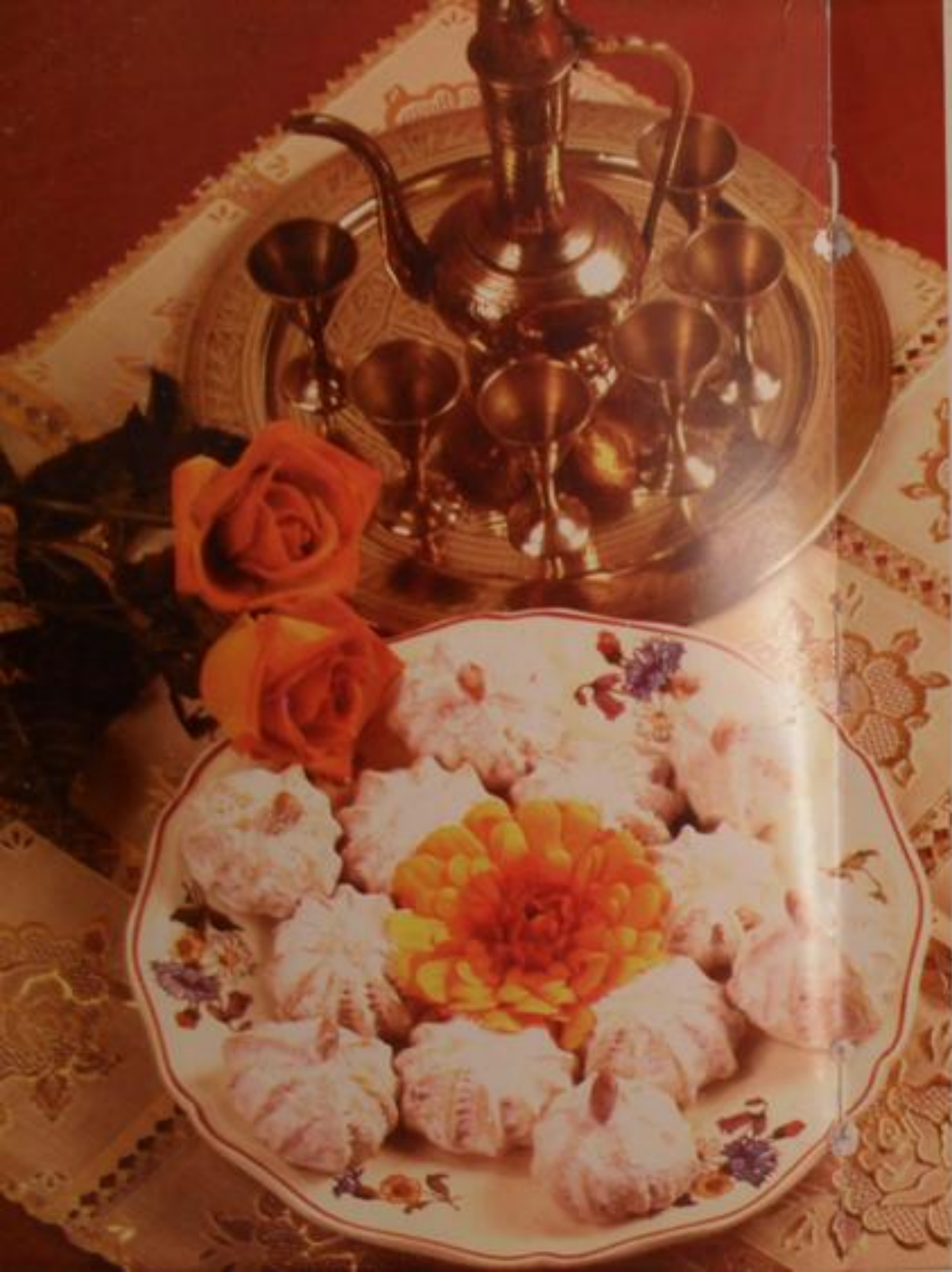
Conseil :

- Le miel ne doit pas refroidir, posez sur un petit feu à coté de votre poêle en baissant la flamme au maximum ainsi vos gâteaux seront bien imbibés de miel.

Remarque :

- Le safran donne une belle couleur à la semoule

- Le bicarbonate rend vos makrouts plus digestes.



Petits gâteaux aux noix

Ingrédients farce :

- 200 g de noix
- 100 g de sucre
- 1c à café de cannelle
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de clous de girofle moulus
- Eau de fleurs d'oranger

Ingrédients pâte :

- 1kg de farine
- 400 g de beurre ou de margarine
- 1/2 c de sel
- 2 c de sucre glace
- Lait
- Eau de rose
- Sucre glace vanillé

Préparation :

1 Faites fondre le beurre et versez le sur la farine, remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle absorbe le gras.

2 Préparez la levure en la mélangeant avec une cuillère de sucre et de l'eau chaude, mettez dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle double de volume (si vous utilisez la levure fraîche du boulanger, faites la diluer avec un peu d'eau tiède seulement et utilisez la immédiatement)

3 Versez la levure sur la farine, joignez le sel, les 2 c de sucre glace, mouillez petit à petit avec un mélange lait + eau de rose jusqu'à ce que vous obteniez une pâte ni molle ni dure.

4 Préparez la farce en mélangeant tous les ingrédients.

5 Coupez la pâte en boulettes de la grosseur d'une noix, aplatissez les et fourrez les d'une petite boule de pâte de noix, décorez les avec la pince spéciale (nekkache), laissez reposer entre 1 à 6 h (cela dépend des saisons en hiver il faut beaucoup plus de temps qu'en été).

6 Faites cuire, à four moyen, roulez les dans du sucre glace auquel vous aurez ajouté un peu d'extrait de vanille pour le parfumer à la sortie du four.

Remarque :

- Les noix peuvent être remplacés par des amandes.

- La pâte peut être préparer avec 2/3 de farine et 1/3 de semoule très fine.



Halouet EL-Halkoum

Ingrédients :

- 500 g de sucre en morceaux
- 350 g de fécule (maïzéna)
- 100 g de cacahuètes grillées
- 1 verre d'eau
- 1 verre d'eau de fleurs d'oranger
- 2 c de jus de citron
- Sucre glace

Préparation :

1 Mettez le sucre en morceaux, le citron et l'eau dans un récipient lourd, posez le récipient sur le feu en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le sirop devienne très épais.

2 Faites diluer la maïzéna dans l'eau de fleurs d'oranger, filtrez et versez dans le sirop en remuant sans arrêt jusqu'à obtention d'une pâte qui se roule en boule autour de la cuillère en bois et qui n'attache plus au fond de la marmite.

3 Ajoutez les cacahuètes concassées en remuant.

4 Versez dans un récipient saupoudré de sucre glace, lissez pour avoir une couche de 1,5 cm à 2 d'épaisseur, laissez refroidir complètement avant de couper en losanges ou en carrés.

5 Vous pouvez colorer la halkouma de vert ou de rose.

Triangles aux fruits secs

Ingrédients :

- 1 bol de noix moulues
- 1 bol de pistaches moulues
- 1 bol d'amandes moulues
- 1 bol de sucre cristallisé
- Arôme liquide, pistache, noix ou amandes amers
- 1/4 c à café de levure
- 3 à 4 blancs d'œufs
- Miel
- Eau de fleurs d'oranger
- Cerises confites

Préparation :

1 Mélangez les amandes, les pistaches et les noix avec le sucre, la levure et l'arôme choisi.

2 Mouillez avec du blanc d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte (ni molle ni dure).

3 Roulez là en boudins de 3 cm de diamètre, aplatissez le légèrement et coupez des triangles avec un couteau.

4 Posez sur une tôle largement farinée, faites sécher 10 mn à four doux.

5 Trempez les ensuite dans du miel allongé avec 2 à 3 c d'eau de fleurs d'oranger.

6 Décorez avec 1/2 cerise confite.

Conseil :

- Vous pouvez badigeonner la surface des gâteaux de blancs d'oeufs et les aplatir ensuite sur des pistaches moulues.

- Pour couper vos gâteaux facilement, faites passer la lame du couteau de temps en temps dans la farine.

- Vous pouvez réaliser ces gâteaux avec seulement des amandes ou(amandes et un seul autre fruit sec)





Petits biscuits vanille-cacao

Ingrédients :

- 400 g de farine
- 100 g de farine de maïs (maïzena)
- 150 g de sucre glace
- 250 de beurre ramolli ou margarine
- 1 pincée de sel
- 3 ou 4 jaunes d'œufs
- Extrait de vanille en poudre
- 2 c à soupe de cacao

Préparation :

1 Travaillez le sucre avec le beurre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, joignez les jaunes et travaillez encore.

2 Mélangez la farine, la maïzena et le sel.

3 Incorporez le mélange farine maïzena petit à petit au premier mélange pour avoir une pâte très souple, partagez en 2 pâtons, ajoutez le cacao à l'un.

4 Séchez alors les 2 pâtes séparément pour avoir une pâte malléable.

Bracelets :

1 Prenez des petites boules de pâte marron et de pâte blanche, allongez-les en petits boudins ayant la grosseur d'un stylo, et ayant 15 cm de long, posez les l'un à coté de l'autre et tressez les, fermez en bracelets.

Biscuits roulés :

1 Etalez la pâte blanche en un rectangle de 1/2 cm d'épaisseur, faites de même pour la pâte marron, posez les 2 rectangles l'un sur l'autre, coupez les bords pour qu'ils aient la même dimension, roulez les ensemble, enroulez le gros boudin obtenu dans du papier aluminium et mettez le au réfrigérateur pendant 2h s ortez le ensuite et coupez en tranches de 1 cm d'épaisseur, posez sur une tôle farinée et faites cuire à four doux.

Damiers :

1 Abaissez les 2/3 de la pâte marron en rectangle de 1 cm d'épaisseur, coupez la ensuite en bande de 1 cm de largeur.Vous devez avoir 3 bandes marrons, faites la même chose pour la pâte blanche (3 bandes blanches).

2 Superposez les andes blanches et marrons, enroulez les ensuite dans un rectangle de pâte blanche ou marron, roulez le gros lingot obtenu dans du papier aluminium et mettez au frais, coupez comme le roulé en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Gros yeux :

1 Coupez des ronds de pâte blanche de 3 cm de diamètre et des ronds de pâte marron de 1 1/2 cm, mouillez uniquement le milieu de la pâte blanche, posez dessus la pâte marron et posez sur une plaque farinée.

2 Faites cuire ces gâteaux à four très doux pour ne pas faire dorer la pâte blanche.

Nids aux fruits secs



Ingrédients :

- 4 tasses de farine (tasse à café au lait)
- 1/2 tasse de beurre fondu
- 1/4 c à café de sel fin
- 1 petite tasse d'amandes grillées et hachées grossièrement
- 1 petite tasse de pistaches grillés et hachés grossièrement
- 1 petit bol de beurre fondu
- 1 pot de miel
- Eau de fleurs d'oranger

Préparation :

1. Mélangez la farine avec le sel, joignez le beurre fondu et mouillez avec l'eau de fleurs d'oranger pour avoir une pâte lisse et souple, coupez en boule de la grosseur d'une mandarine, couvrez avec un torchon propre et laissez reposer 1/2 h.

2. Etalez ensuite la pâte au rouleau puis passez là à la machine à pâte au n°1 puis 2 fois au n°3 et enfin au n°5 pour avoir des bandes aussi fines que les feuilles à baklaoua, coupez ces bandes en carrés de 15 cm de côté à peu prés.

3. Saupoudrez chaque carré largement de farine et superposez 5 ou 6 carrés, étalez à nouveau au rouleau pour les agrandir et rendre les feuilles plus minces encore.

4. Decollez une feuille roulez là autour d'un petit rouleau de 1 à 1 1/2 cm de diamètre, tenez le rouleau ensuite verticalement et essayez de le retirer en plissant la feuille vers le bas, vous obtiendrez une sorte de boudin plissé, roulez le en bracelet et posez sur une plaque beurrée, refaites l'opération en décollant les autres feuilles et avec les autres boules.

5. Remplissez le creux des nids avec un mélange amandes - pistaches.

6. Arrosez tous les gâteaux de beurre fondu, mettez au four doux pendant 20 à 25 mn, les gâteaux doivent rester blancs.

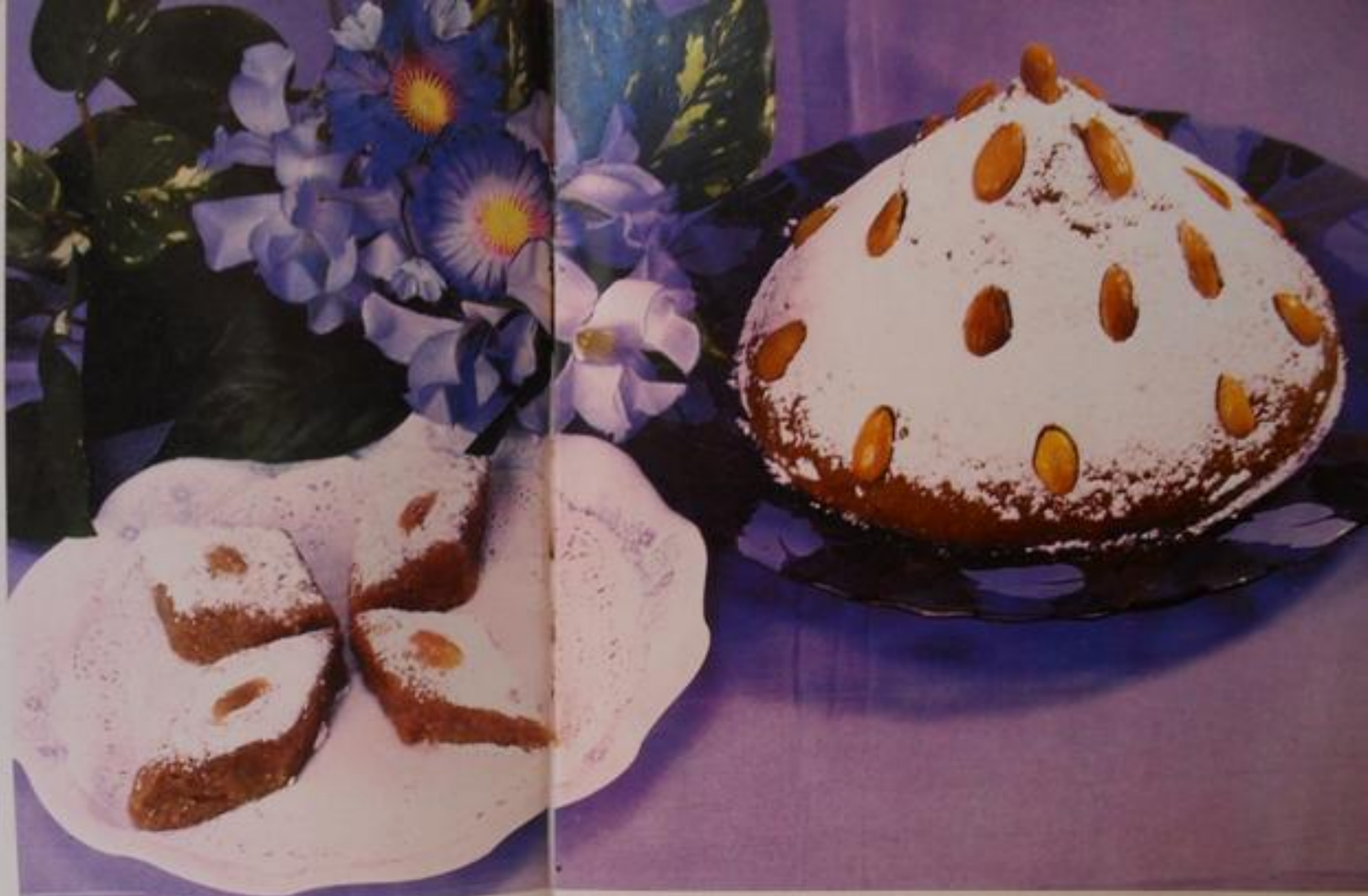
7. Arrosez à la sortie du four avec le miel aromatisé à l'eau de fleur d'oranger et laissez les gâteaux absorber le miel pendant toute une nuit.

8. Posez les dans des caissettes argentées ou dorées.

Sellou

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 200 g de grains de sésame grillés (djeldjlène)
- 1/2 c à soupe d'anis pilé
- 1 c à soupe de cannelle fraîchement moulue
- 125 g d'amandes
- 150 g de beurre
- 500 g de miel
- 4 à 5 grains de gomme arabique pilé (smekh el arbi)



Préparation:

1 Faites griller la farine dans une poêle en remuant avec une spatule en bois.

2 Faites frire les amandes dans de l'huile de tournesol, réservez l'huile de friture, réduisez les en poudre.

3 Mélangez les grains de sésame grillés et moulus, les amandes en poudre le sucre et la gomme arabique, hachez une seconde fois ce mélange dans un robot ou dans un moulin à café par petites quantités ou au mortier, mélangez le ensuite à la farine, la cannelle et l'anis pilée.

4 Faites fondre le beurre et le miel ensemble.
Versez le mélange farine, ect.... dans un grand récipient, formez un puits, versez le mélange beurre - miel et une petite tasse d'huile de friture d'amandes (le mélange doit être chaud) remuez pour que la farine absorbe le liquide.

5 Dressez là en cône en lissant dans un plat, décorez de quelques amandes frites entières et saupodrez de sucre glace.

Conseil :

- Au lieu de le dresser en cône vous pouvez étaler le mélange dans un moule carré ou rectangulaire sur une épaisseur de 1 1/2 à 2 cm d'épaisseur, laissez refroidir, coupez en losanges.

Remarque :

- Ce gâteau traditionnel marocain est un fortifiant que l'on prépare pendant les soirées du ramadhan ou à l'occasion des naissances comme nous préparons chez nous la Tammina.

- Traditionnellement ce gâteau se prépare avec des amandes, mais vous pouvez les remplacer par des cacahuètes grillées.

Ingrédients :

- 1 kg de grosse semoule
- 750 g de sucre cristallisé
- 1 verre d'eau de fleurs d'oranger
- 1 verre d'eau
- 1/2 verre de smen ou de beurre

Ingrédients pâte d'amandes :

- 1 petit bol d'amande
- 1/3 de bol de sucre
- 1 c à café de cannelle
- 2 c de beurre

Ingrédients sirop :

- 1l 1/2 d'eau
- 600 g de sucre cristallisé
- jus d'1/2 citron
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger

Préparation :

1 La veille, mélangez le sucre avec la semoule tamisée en frottant bien entre les paumes des mains, mélangez 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger et 1/2 verre d'eau, aspergez petit à petit la semoule en remuant seulement avec les bouts des doigts, couvrez avec un linge propre et laissez reposer jusqu'au lendemain.

2 Préparez le sirop avec le sucre, l'eau et le jus de citron, posez sur le feu et laissez bouillir jusqu'à ce qu'il diminue de moitié (le sirop ne doit être ni trop épais ni trop liquide), parfumez le à la fin d'eau de fleurs d'oranger.

3 Reprenez votrese moule, aspergez la encore une fois avec 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger et 1/2 verre d'eau en remuant délicatement et toujours avec les bouts des doigts.

4 Mélangez les amandes avec la cannelle, le sucre et le beurre fondu.

5 Versez un peu de smen dans le plateau et étalez le sur le fond et les parrois. Prenez des petites quantités de semoule à peine avec les doigts et posez des petits tas dans le moule étalez la a 1 ou 1cm1/2 sur le fond du moule, étalez dessus les amandes, puis recouvrez encore avec la semoule en tapotant légèrement avec les doigts pour bien égaliser la surface.

6 Coupez alors des bandes avec un couteau sans soulever la semoule

7 Badigeonnez la surface avec le smen fondu à l'aide d'un pinceau. Décorez avec des 1/2 amandes puis faites cuire à four moyen jusqu'à ce que la surface devienne dorée.

8 Faites chauffer votre sirop si vous l'avez préparer à l'avance puis arrosez le gâteau à la sortie du four et avec une louche.

9 Eteignez le four et remettez le gâteau dans le four chaud 10 mn, jusqu'à ce qu'il absorbe tout le sirop.

10 Ressortez le et arrosez le à nouveau jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé .
Laissez le alors absorber le sirop et refroidir.

Conseil :

Pour la réussite de ce gâteau il faut que :

-1 La semoule soit de bonne qualité

-2 La façon de remuer la semoule est très délicate, alors prenez votre temps pour le faire.

Remarque :

Vous pouvez ne pas fourrer votre gâteau.



Tartelettes au Chocolat

Ingrédients :

- 400 g de farine
- 200 g de beurre ou de margarine
- 3 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre glace
- Extrait de vanille en poudre
- 1 tablette de chocolat noir
- 2 c de crème fraîche

Préparation :

1 Mélangez le beurre avec le sucre pour avoir une crème lisse, joignez les jaunes d'œufs, l'extrait de vanille puis la farine (si votre pâte est trop dure ajoutez lui un 4 ème jaune d'œuf).

2 Formez une boule et mettez la au réfrigérateur pendant 30 mn.

3 Coupez la en 2 pâtons inégaux , étalez le premier pâton sur 1/2 cm d'épaisseur , coupez des ronds de 5 à6 cm de diamètre.

4 Coupez le petits pâtons en petites boules et formez des petits boudins très fins.

5 Mouillez avec de l'eau le bord des rondelles de pâte, entourez les d'un petit boudin de pâte, dessinez des stries en appuyant avec le dos d'un couteau.

6 Dorez uniquement le boudin et faites cuire à four moyen

7 Faites fondre au bain marie le chocolat, joignez la crème. Remplissez le fond des galettes, laissez sécher.

Conseil :

- La crème fraîche peut être remplacée par du lait.

Tartelettes à la Confiture

Ingrédients :

Ils sont les mêmes que ceux des tartelettes au chocolat en ajoutant :

- 1/2 pot de confiture d'abricot tamisée
- 1 c bien bombée de sucre glace

Préparation :

1 La préparation est la même que les tartelettes au chocolat , seulement pour remplir le centre des tartelettes il faut faire chauffer la confiture avec le sucre glace et remplir le centre des tartelettes.

Conseil :

-1 Le sucre glace ajouté à la confiture et bouilli pendant quelques secondes rend cette dernière plus consistante et elle ne coulera pas.

-2 Vous pouvez donner plus de couleur à votre confiture en ajoutant 2 gouttes de colorant rouge ou orange avant de la mettre sur le feu.



Fakiet El Moulouk

Ingrédients pâte d'amandes :

- 500 g d'amandes finement moulues
- 150 g de sucre cristallisé
- 2 ou 3 blancs d'œufs
- 1/2c d'extrait de fleurs d'oranger en poudre
- 4 c à soupe de beurre fondu
- Parfum fraise, pistache, amandes amères
- Colorant vert, rouge, jaune
- Clous de girofles ou bonbons argentés

ıngrédients pâte :

- 150 g de farine
- 50 g de beurre fondu
- Eau de fleur d'oranger

Préparation pâte d'amande :

1 Mélangez les amandes avec le sucre, le beurre, l'extrait de fleurs d'oranger. Mouillez avec les blancs d'oeufs.

2 Partagez la pâte en 3 parties, colorez une partie de rose et parfumez là avec l'arôme fraise, colorez la 2 éme partie de vert et parfumez là avec l'arôme pistache, la dernière pâte colorez là de jaune et parfumez là. à l'arôme amandes amères ou banane.

préparation de la pâte :

1 Mélangez la farine, le beurre, mouillez à l'eau de fleur d'oranger, pétrissez bien, puis étendez là au rouleau sur 1mm d'épaisseur pour avoir des feuilles aussi fines que la pâte à baklaoua.

2 Découpez avec une roulette des bandes de 1cm de large.

3 Formez des boules avec la pâte d'amandes de la grosseur d'une petite noix, entourez chaque boule de 2 rubans de pâte comme pour enrubanner un cadeau, piquez un bonbon argenté ou un clou de girofle au sommet de chaque boulette.

4 Disposez les sur une tôle beurrée et farinée, faites cuire 10 à 15 mn.

5 Passez les rapidement dans le miel parfumé à l'eau de fleurs d'oranger.

skendriettes

Les ingrédients et la façon de les préparer sont les mêmes que pour Fkiet el-moulouk la difference est dans la forme des gâteaux pour skendriet.
Il faut augmenter la quantité de la pâte mais toujours 3 mesure de farine pour 1 mesure de gras.

1 Etalez la pâte en un rectangle de 6 à 7 cm de large et 2 à 3 mm d'épaisseur, posez un boudin de pâte d'amande de 2 cm de diamètre, entourez le de pâte 1 fois 1/2.

2 Coupez alors des petits losanges avec un couteau, enfoncez un gros bonbon argenté au milieu, faites cuire à four doux.

3 Trempez les dans du miel aromatisé d'eau de fleurs d'oranger à la sortie du four



Skendriettes 3 couleurs

Préparation :

1 Colorez votre pâte d'amandes en 3 couleurs exactement comme pour Fakiet el-moulouk.

2 Etalez la pâte aussi fine que la pâte à samsa en rectangle, posez un boudin de pâte d'une couleur de la grosseur d'un cigare, roulez une fois la pâte et renouvelez l'opération avec les 2 autres couleurs.

3 Coupez ensuite des tranches de 1 cm 1/2, posez verticalement une à coté de l'autre des tranches de chaque couleur, entourez les d'une bande de pâte en collant bien les bouts vous obtiendrez ainsi une sorte de fleur avec des pétales de différentes couleur, enfoncez un bonbon argenté au milieu des pétale faites cuire à four doux puis plongez les dans le miel.



Pâte d'amandes cuite (Hrissa)

Ingrédients :

- 1 mesure d'amandes finement moulues et tamisées
- 1 mesure pas très pleine de sucre en morceaux
- 1/2 mesure de mélange eau + eau de fleurs d'oranger
- Extrait de vanille en poudre
- 1 morceau de beurre (pour 1kg d'amandes, il faut 200 g de beurre)

Préparation :

1 Faites un sirop assez épais avec le mélange eau, sucre et eau de fleurs d'oranger.

2 Joignez les amandes, l'extrait de vanille et le beurre, remuez toujours sur le feu avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole.

3 Versez dans un autre récipient et laissez refroidir.

4 Pétrissez là ensuite pour avoir une pâte malléable.

Remarque :

- Si votre pâte est trop molle ou même un peu liquide, ne vous inquiétez pas les amandes absorberont le sirop au fur et à mesure qu'elle refroidit.

Tranches de pastèque en pâte d'amandes

Ingrédients :

- Pâte d'amandes (Hrissa)
- Colorant rouge
- Colorant vert
- Chocolat râpé

Préparation :

1 Abaissez la pâte d'amandes sur 1/2 cm d'épaisseur.

2 Coupez des disques à l'aide d'un verre, coupez ensuite les disques en deux.

3 Colorez le bord arrondi en vert pour imiter l'écorce, posez à plat sur la paume de la main ou sur une assiette et colorez la face en rouge en laissant 1 mm de pâte blanche tout autour de l'arrondi.

4 Piquez quelques bout de chocolat râpé pour imiter les grains, laissez sécher, saupoudrez ensuite chaque tranche d'une pincée de sucre cristallisé fin pour imiter la pastèque très mûre.

Remarque :

- Avec la même pâte d'amandes, vous pouvez imiter toutes sortes de fruits en imitant la forme et la couleur et en essayant de parfumer chaque fruit d'extrait du même parfum que celui que vous voulez imiter (exp: abricot à l'extrait d'abricot, la fraise à l'extrait de fraise etc...

Hrissa en Losanges 3 couleurs

1 Partagez la pâte d'amandes en 3 parts égales, colorez l'une en vert l'autre en rose et laissez la troisième blanche.

2 Etalez les 3 pâtes séparément en rectangles ayant tous la même dimension et à 5 mm d'épaisseur.

Posez par exemple sur le rectangle vert le rectangle

3 blanc et ensuite le rectangle rose, l'épaisseur finale doit être entre 1,5 à 2 cm, si elle est plus épaisse, aplatissez là avec précaution à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Coupez ensuite en losanges

4 ou en carrés roulez les ensuite dans du sucre cristallisé fin, posez dans des godets et laissez sécher.

Petits gâteaux aux amandes glacés (pâte de base)

Ingrédients pâte :

- 3 mesures d'amandes (équivalent d'un kilo)
- 1 mesure de sucre cristallisé (pas trop pleine)
- 4 à 5 œufs
- Zestes de 3 citrons

Ingrédients glaçage :

- 3 blancs d'œufs
- 1 verre à thé de jus de citrons
- 1/2 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- Sucre glace
- 1/2 c à café d'arôme de fleurs d'oranger liquide

Préparation :

1 Mélangez les amandes avec le sucre le zeste, cassez les œufs un à un jusqu'à obtention d'une pâte (ni molle ni dure)

2 Faites un boudin de 3 à 4 cm de diamètre, aplatissez le légèrement et coupez le en losanges sur une table farinée.

3 Faites le même boudin et coupez le en triangle si vous faites du M'khabez

4 Vous pouvez aussi couper des rondelles à l'aide d'un verre à thé.

5 Vous pouvez aussi couper des petites boulettes de la grosseur d'une noix, allongez ces boulettes en boudins de 6 à 7 cm de long puis façonnez des croissants.

Glaçage :

1 Avec un fouet à main, travaillez les blancs d'œufs avec le jus de citron, l'arôme et l'eau de fleurs d'oranger.

2 Tamisez le sucre glace et incorporez le par petites quantités au mélange précédent en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une sorte de pâte assez molle mais pas liquide. Colorez la ensuite en vert ou en rose.

3 Glacez vos gâteaux.
Décorez de bonbons argentés ou de petites fleurs que vous trouverez dans les commerces.

Conseil :

- 1 Commencez toujours par étaler votre glaçage sur un seul gâteau et attendez un moment, pour être sûre que votre glaçage couvre bien votre gâteau et ne coule pas,
si votre glaçage coule ajoutez du sucre glace.
- 3 Ces gâteaux peuvent être passés dans un sirop et roulés dans du sucre glace aromatisé à l'extrait d'eau fleurs d'oranger en poudre.



Petites bouchées aux amandes

Ingrédients :

- Mêmes ingrédients de pâte d'amandes que celle des petits gâteaux aux amandes glacés en ajoutant :
- 1 boite de cerises confites
- 1/2 bol de demis amandes
- Arôme amandes amers
- 2 œufs
- 2 c de lait

Préparation :

1 Façonnez des boulettes avec la pâte d'amandes.

2 Collez 3 demis amandes sur chaque boulette en laissant des espèces égaux. Roulez les dans le mélange œufs, lait battus.

3 Posez les sur une tôle bien beurrée et largement farinée.

4 Faites sécher seulement à four très doux 8 à 10 mn. Dès qu'ils refroidissent, posez 1/2 cerise confite au sommet de chaque boulette.

Bananes

Ingrédients pâte :

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de beurre fondu
- 2 c de sucre glace
- Eau de fleurs d'oranger

Ingrédients pâte d'amandes :

- 2 petites tasses d'amandes moulues (tasse café au lait)
- 1 petite tasse de sucre
- 1c à café d'arôme banane (liquide ou poudre)
- Eau de fleurs d'oranger

Glaçage :

- Le même glaçage que les petits gâteaux aux amandes glacés.
- 3 c à soupe de cacao
- 2 c à soupe de sucre glace
- 1/2 tasse à café de lait
- Colorant jaune

Préparation de la pâte :

1. Mélangez le sucre avec la farine et le beurre fondu, mouillez avec l'eau de fleurs d'oranger pour avoir une pâte souple et malléable.

2. Etalez la à 2 ou 3 mm d'épaisseur, coupez des ronds à l'aide d'un verre.

3. Préparez la pâte d'amande en mélangeant les amandes, le sucre, et l'arôme, asperger à l'eau de fleurs d'oranger.

4. Prenez des petits bâtonnets de pâte d'amandes, posez les sur les rondelles de pâte et roulez, courbez les légèrement pour imiter la forme de la banane et posez les sur la tôle. Faites cuire.

5. Préparez le glaçage en suivant la recette donnée pour les petits gâteaux aux amandes glacés et en colorant celui-ci de jaune.

6. Etalez le glaçage sur les bananes et laisser sécher toute une nuit.

7. Le lendemain, mettez le cacao avec le sucre et le lait dans une casserole, posez sur le feu et remuez avec une cuillère en bois

8. Prenez les bananes une par une et enfoncez les 2 bouts dans le cacao, prenez ensuite une allumette, plongez le bout dans le cacao et imiter le moucheté des bananes.

9. Faites cette étape en plongeant la casserole dans un bain-marie pour que le cacao ne durcisse pas.

10. Laissez sécher encore une fois.



Arayech

Ingrédients pâte :

- Les mêmes que ceux des bananes

Ingrédients pâte d'amandes :

- Les mêmes que pour les bananes en remplaçant l'arôme banane par la cannelle en poudre ou du zeste de citron.

Glaçage :

- Le même que celui des petits gâteaux aux amandes glacés.

Préparation :

1. Préparez la pâte et coupez la en rondelles de 5 à 6 cm de diamètre, posez un peu de pâte d'amandes au milieu et pliez les bords en trois de façon à obtenir un triangle, retournez le puis tirez chaque angle de façon à former des cornes, courbez ces cornes d'un seul côté et posez ces gâteaux sur une tôle.

2. Glacez les et décorez les de bonbons argentés.

Croissants fourrés aux fruits secs



Ingrédients pâte :

- 3 mesures de farine (équivalent de 1 kg de farine)
- 1 mesure de beurre fondu
- 3/4 de mesures de sucre fin
- 2 œufs + 1 pour dorer
- Eau de rose
- 1/2 paquet de levure (pour 1 kg de farine)
- Extrait de vanille en poudre

Pour fourrer :

- 1 tasses d'amandes moulues (tasse café au lait)
- 1 tasses de pistaches moulues
- 1/2 tasses de sucre
- 1/4 c à café d'arôme pistaches
- Eau de rose

Préparation :

1 Mélangez la farine avec le sucre, la levure, faites une fontaine, mettez au milieu les œufs, le beurre et l'extrait de vanille, travaillez bien puis ajoutez progressivement la farine, mouillez avec l'eau de rose jusqu'a obtention d'une pâte souple.

2 Préparez la pâte pour fourrer en mélangeant les amandes avec les pistaches, le sucre et l'arôme, asperger d'eau de rose pour avoir une pâte.

3 Coupez la pâte de farine en boules de la grosseur d'une petite orange de 2 à 3 mm d'épaisseur.

4 Coupez un carton en triangle ayant 10 cm de base et 15 cm de hauteur, posez ce carton sur la pâte et coupez avec une roulette des triangles ainsi vos gâteaux auront tous la même dimension et la même forme.

5 Posez un petit boudin de pâte à la base du triangle et roulez, formez vos petits croissants, badigeonnez les d'œufs et saupoudrez les de pistaches moulues.

6 Posez sur une tôle et faites cuire à four moyen.

Conseil :

- Vous pouvez réaliser ces gâteaux avec uniquement des amandes dans ce cas parfumer votre pâte à fourrer d'extrait d'amandes amers.

- L'eau de rose peut-être remplacer par l'eau de fleurs d'oranger.

- vous pouvez aussi parfumer les 2 pâtes de sucre au géranium que vous trouverez dans certains commerces.

Petits accordéons à la pâte de dattes

Ingrédients :

- 3 mesures de farine
- 1/2 mesure de sucre glace
- 1 mesure de gras (beurre + margarine) fondus
- Eau de rose ou de fleurs d'oranger
- Pâte de datte (ghers)
- 2 c de beurre fondu
- Zeste d'une orange
- Quelques c de sucre cristallisé fin
- 2 blancs d'œufs

Préparation :

1 Mélangez la farine avec le sucre glace, faites une fontaine et versez au milieu le beurre fondu, travaillez bien en frottant entre les paumes des mains.

2 Mouillez en aspergeant d'eau de rose jusqu'à obtention d'une pâte malléable pouvant s'étendre au rouleau, laissez là reposer 1/2 H.

3 Coupez là en boule et étendez chaque boule en un rectangle d'une épaisseur de 2 à 3 mm.

4 Pétrissez la pâte de dattes avec le zeste d'orange et le beurre.

5 Posez tout le long du rectangle de pâte un boudin de pâte de dattes ayant la grosseur d'un crayon.

6 Roulez la pâte 2 fois sur le boudin de dattes et coupez ensuite des bâtonnets de 7 à 8 cm de long.

7 Coupez en plusieurs fois le dessus du bâtonnet avec un couteau fin jusqu'à ce que vous sentez que la lame arrive aux dattes et en espaçant ces coupures de 2 à 3 mm.

8 Badigeonnez ensuite la surface de blancs d'œufs à l'aide d'un pinceau puis posez à plat la surface badigeonnée sur le sucre cristallisé.

9 Disposez au fur et à mesure sur une tôle légèrement farinée. Faites cuire à four moyen.





Boulettes à la noix de coco

Ingrédients :

- 1 paquet de beurre ramolli (ou de margarine) 250g
- 150 g de sucre glace
- 2 œufs
- 150 g de farine de maïs (maïzéna)
- 1/2 c de café d'extrait de vanille en poudre
- Zeste d'un citron
- Farine
- 1 paquet de levure
- 1 petit bol de noix de coco
- 1 boite de cerises confites

Préparation :

1 Travaillez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2 Séparez les jaunes d'œufs des blancs et mélangez les jaunes avec la première préparation, joignez le zeste de citron et l'arôme de vanille.

3 Mélangez la levure avec la farine de maïs, incorporez la à la préparation, beurre, sucre, œufs. Commencez alors à sécher la pâte avec la farine (elle ne doit pas être dure).

4 Façonnez des boulettes de la grosseur d'une noix, roulez les dans les blancs d'œufs battus, puis dans la noix de coco, posez ces boulettes sur une plaque beurrée et farinée.

5 Décorez avec la moitié d'une cerise confite et faites cuire à feu doux.

Remarque :

- Ces gâteaux doivent être à peine dorés.
- Vous pouvez aussi façonner des boudins de 10 cm de long et de 1 cm d'épaisseur, les rouler en bracelets, passez du blanc d'oeuf sur la surface avec un pinceau puis plaquez la surface contre le tas de noix de coco, décorez d'une demi cerise confite.

Pêches

Ingrédients :

- Mêmes ingrédients que pour les boulettes à la noix de coco mais en supprimant la noix de coco, et les cerises confites et en remplaçant ces ingrédients par :
- 2 c à soupe de confiture tamisée
- Colorant rouge
- Pâte d'amandes verte (du commerce)

Préparation :

1 Partagez la pâte en 2 et colorez l'une d'elle en rose.

2 Façonnez des boulettes roses et des boulettes blanches de la grosseur d'une bille.
Prenez une boulette blanche et une rose puis roulez les 2 boulettes ensemble entre les paumes des mains sans appuyer de façon à avoir une seule boulette à 2 couleurs. Faites cuire à four doux 10 à 15 mn.

3 Posez une petite noisette de confiture sur une boulette et collez une deuxième boulette en appuyant légèrement.

4 Saupoudrez les de sucre glace tamisé et essuyez les légèrement pour enlever l'excédent de sucre.

5 Façonnez des petites feuilles en pâte d'amandes verte et posez une feuille sur chaque pêche.

Petits bâtonnets 2 couleurs

Ingrédients :

Ils sont les mêmes que ceux des pêches en utilisant du colorant rouge ou vert.

Préparation :

1 Partagez la pâte en 2, colorez l'une d'elle en vert ou en rose.

2 Façonnez des boulettes de la grosseur d'une noix des 2 couleurs.

3 Faites passer la pâte blanche à travers l'entonnoir cannelé (Lambout) et directement sur la plaque beurrée à 4 ou 5 cm de long, passez aussi la pâte verte ou rose en la collant à la pâte blanche, décorez le milieu de cerises confites ou de fruits confits.

4 Faites cuire à four très doux 10 à 15 mn.

Remarque :

- La pâte blanche ne doit pas se dorer.



Tcharek m'skkar

Ingrédients pâte :

- 3 mesure de farine
- 1 mesure de beurre
- 2 c à soupe de sucre glace
- 1/2 verre de lait
- 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger

Ingrédients pâte d'amande :

- 1 bol d'amandes moulues
- 1/2 bol de sucre cristallisé
- 1/2 c de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger

Ingrédients sirop :

- 1 mesure de sucre cristallisé
- 3 mesure d'eau
- Eau de fleurs d'oranger
- 500 g à 1 kg de sucre glace
- Arome de fleurs d'oranger en poudre

Préparation :

1 Faites griller légèrement les amandes et réduisez les en poudre, mélangez les au sucre et à la cannelle, mouillez les avec l'eau de fleurs d'oranger pour avoir une pâte.

2 Mélanger la farine avec le sucre glace faites une fontaine puis versez le beurre fondu au milieu, travaillez ce dernier avec la farine.

3 Mélangez le lait et l'eau de fleurs d'oranger puis mouillez la farine progressivement avec ce dernier jusqu'à obtention d'une pâte assez souple pouvant être étalée au rouleau.

4 Coupez la pâte en boules de la grosseur d'une orange, couvrez les avec un linge propre et laissez reposer 1/2 H.

5 Etalez alors les boules une Après l'autre avec le rouleau à pâtisserie à 2 ou 3 mm d'épaisseur, coupez en rondelles avec un verre ou un emporte pièce de 6 à 7 cm de diamètre - Prenez une petite quantité de pâte d'amande roulez la en boudin et posez le sur une rondelle, pliez 2 fois puis donnez la forme d'une lune, posez les au fur et à mesure sur une tôle, faites cuir à four très doux 20 à 25 mn.

6 Préparez le sirop avec le sucre cristallisé , et l'eau, faites bouillir 15 mn, ajoutez l'eau de fleurs d'oranger juste avant d'éteindre le feu, laissez refroidir.

7 Mélangez le sucre glace avec 1 c à café d'extrait de fleurs d'oranger en poudre, trempez les gâteaux un à un dans le sirop froid puis posez les sur le tas de sucre glace en les couvrant bien puis appuyez légèrement pour bien faire coller le sucre, posez les sur un plateau et laissez les séchez jusqu'au lendemain.

8 Enrobez les de sucre une 2èm fois pour qu'ils deviennent bien blancs, laissez les séchez encore une fois. Tapotez les ensuite avec un torchon propre pour que la surface devienne uniforme.

Conseil :

Ajoutez un flacon d'extrait de fleurs d'oranger liquide dans la bouteille d'eau de fleurs d'oranger, ainsi les gâteaux seront très parfumés.



M'khabbaz m'sekkar

Les ingrédients et la préparation sont les mêmes que pour T'charak M'sakkar, sauf que lorsque vous coupez votre pâte en disques, posez les amandes au milieu du disque puis enfermez les en pliant en 3 de façon à obtenir un triangle.

Conseil :

Si vous voulez avoir des M'khabbaz roses colorez votre sucre glace avec quelques gouttes de colorant rouge, tamisez en faisant passer les grumeaux de sucre mouillés et colorés à travers le tamis mélangez et laisser le sécher un peu avant de l'utiliser.

Remarque :

Les amandes grillés sont plus parfumées que les amandes naturelles

Ghribia au beurre

Ingrédients :

- 250 g de beurre (ou un verre de beurre clarifié)
- 1 verre pas trop plein de sucre glace
- 2 1/2 à 3 verre de farine
- 1 c à café d'extrait de vanille en poudre
- 1 petite poignée d'amandes ou de la cannelle

Préparation :

1 La veille faites clarifier le beurre: Faites le fondre à petit feu et laissez le refroidir, mettez le dans le réfrigérateur, le lendemain, décollez le bloc formé avec la pointe d'un couteau des parois de la casserole, vous retrouverez au fond tout le reste de petit lait, rincez le fond du bloc de beurre à l'eau froide pour enlever le petit lait et laissez le ramollir pour pouvoir le travailler.

2 Travaillez alors le beurre ainsi clarifié et ramolli avec le sucre à l'aide d'un fouet ensuite avec un batteur jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux et double de volume, joignez alors la vanille la farine et jusqu'à obtention d'une pâte pouvant se rouler en boules.

3 Formez des boules, aplatissez les légèrement et posez les sur une plaque farinée, enfoncez alors pour décorer la moitié d'une amande ou posez une pincée de cannelle sur le sommet.

Conseil :

-1 *Le secret de la réussite de ce gâteaux est la façon de travailler le sucre, plus vous le travaillerez plus légers et blancs seront vos gâteaux.*

-2 *Pour ne pas avoir des gâteaux aplatis, essayez de mettre un seul au four avant de rouler en boules toute votre pâte, si votre gâteau tombe, ajouter alors de la farine.*

-3 *Si vous n'avez pas un batteur électrique, travaillez longuement la pâte avec la paume de la main dans un grand récipient ou une (gasâa ou djafna).*



Gribiya A la farine de pois-chiche

Ingrédients :

-1 mesure de beurre ramolli (clarifié)
-1 mesure de sucre glace
-1 1/2 mesure de farine de pois-chiches
-1 1/2 mesure de farine
-1 1/2 de c à café d'extrait d'eau de fleurs d'oranger en poudre.

Préparation :

1 Travaillez le beurre bien ramolli avec le sucre glace et l'extrait de fleurs d'oranger jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux et léger.

2 Mélangez la farine de pois-chiche avec la farine et joignez ce mélange à la première préparation et petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

3 Formez des boudins de 1 1/2 cm de diamètre, coupez les en bâtonnet de 5 à 6 cm de long, posez sur une plaque farinée.

4 Vous pouvez aussi faire des boudins un peu plus gros que les premières dessinez des stries tout le long du boudin avec le dos d'une fourchette et coupez en petits losanges.

5 Faites cuire à feu très doux. Les gâteaux doivent être à peine dorés.

ghribia aux grains de sésame

Ingrédients :

-1 mesure de beurre ramolli (clarifié)
-1 mesure de grains de sésame grillés (Djeldjlène)
-1 mesure de sucre glace
-2 1/2 mesure de farine
- Extrait de vanille en poudre

Préparation :

1 Travaillez le sucre avec le beurre ramolli et l'extrait de vanille jusqu'à ce que la préparation devienne blanchâtre.

2 Joignez les grains de sésame lavés, séchés sur un plateau à l'air libre et grillés au four ou dans une poêle sur le feu.

3 Formez vos montécaos, cuire au four à température douce.

Briouettes aux amandes

Ingrédients :

- 200g d'amandes
- 100g de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 1c à café de cannelle
- 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- Diouls
- Miel
- Huile pour la friture

Préparation:

1 Faites frire les amandes séchées dans un peu d'huile, laissez colorer légèrement et retirez les, égouttez les, réservez l'huile de friture. Pilez les.

2 Mettez un peu d'huile de friture des amandes dans une marmite, faites chauffer, remettez les amandes pilées, le sucre et la cannelle, versez petit à petit les œufs battus en remuant, parfumez à l'eau de fleur d'oranger et retirez du feu, laissez refroidir.

3 Faites ensuite les briouettes de la même façon que la samsa ou des cigares.

4 Faites frire puis trempez les dans le miel parfumé à l'eau de fleurs d'oranger.

Conseil:

-1 Avec la même préparation des amandes vous pouvez faire la M'hancha.
-2 Laissez refroidir vos briouets avant de les tremper dans le miel qui doit être à peine tiède sinon ils risquent de ramollir

Briouettes au riz

Ingrédients :

- 1/2 l de lait
- 100 g de riz (rond de préférence)
- 5 c à soupe de sucre cristallisé
- 1 zeste de citron
- 50 g de beurre
- 1 bâton de cannelle
- 1/2 verre de thé d'eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel
- Arôme de fleurs d'oranger en poudre
- 1 tasse à café d'amandes entières
- 1 douzaine de diouls
- Sucre glace

Préparation :

1 Faites frire les amandes, hachez les grossièrement.

2 Faites bouillir le lait avec la pincée de sel, le sucre, le bâton de cannelle, et le zeste de citron.

3 Versez le riz et laissez cuire à petit feu en remuant de temps en temps, retirez du feu, ajoutez le beurre. Laissez refroidir. Joignez l'eau de fleurs d'oranger, et les amandes.

4 Prenez les feuilles de diouls coupez les en 2, pliez chaque moitié encor en 2, mettez une cuillère de riz au lait et plier en triangles ou en cigares.

5 Faites frire, saupoudrez de sucre glace, aromatisé à la fleurs d'oranger en poudre.

Conseil :

Préparez les briouettes mais ne les faites frire que 1/2 H avant de servir car ils risquent de ramollir.



Croquettes de riz

Ingrédients :

Les même que pour les briouets, en supprimant l'eau de fleurs d'oranger et en ajoutant 1 oeuf, 2 c de farine et 1/2 paquet de levure.

Préparation :

1 Préparez le riz au lait en ajoutant l'oeuf la farine et la levure

2 Prélevez des boulettes, faites les frire à grande friture, servez les soupoudrées de sucre

Remarque :

Ces croquettes sont très nourrissantes pour le goûter des enfants.



Couronnes Dorées

Ingrédients pâte d'amandes :

- 1 bol d'amandes moulues
- 1/3 de bol de sucre cristallisé
- Zeste de citron
- Eau de rose ou de fleurs d'oranger
- Vanille

Ingrédients pâte :

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de beurre ou un mélange beurre - margarine fondu
- 3/4 mesure de sucre glace
- Vanille
- Zeste de 1 citron
- Eau de rose ou eau de fleurs d'oranger
- 2 oeufs

Préparation :

1 Mélangez la farine avec le sucre, la vanille et le zeste, faites un fontaine, versez au milieu le beurre fondu, travaillez bien la farine avec le gras puis mouillez petit à petit avec l'eau de rose ou l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte souple, laissez la reposer.

2 Mélanger les amandes avec le sucre, la vanille et le zeste de citron, asperger d'eau de rose pour obtenir une pâte.

3 Coupez la pâte en boules de la grosseur d'une mandarine, étalez la au rouleau sur une épaisseur (juste un peu plus épaisse que les feuilles de Baklaoua), faites un rectangle ayant 10 cm de large, posez en petit boudin en pâte d'amandes ayant la grosseur d'un crayon, roulez la pâte très fine 3 fois autour de la pâte d'amandes puis coupez avec une roulette ramenez la partie coupée vers le haut, roulez en bracelet, collez bien les 2 bouts en pinçant avec le pouce et l'index.

4 Dorez aux oeufs à l'aide d'un pinceau puis cachez la fermeture avec une demis amande ou une demi cerise confite.
Faites dorer au four moyen.

M'chewek aux fruits Confits

Ingrédients :

- 300 g d'amandes moulues + 1 bol d'amandes hâchées grossièrement
- 100 g de sucre
- Le zeste de 1 citron
- 3 c à soupes de fruits confits
- 2 à 3 blancs d'œufs
- 1/4 c à café d'extrait d'amandes amers liquides

Préparation :

1 Fouettez un peu les blancs, joignez le sucre, les amandes, l'arôme et les fruits confits coupés en très petits cubes.

2 Formez des boulettes ayant la grosseur d'une noix .

3 Roulez les dans des amandes hachées grossièrement.

4 Posez les au fur et à mesure sur une plaque beurrée et farinée.

5 Décorez avec des fruits confits. Faites cuire 10 à 15 mn à four doux.

Conseil :

- vous pouvez former des petits boudins ayant la grosseur d'un doigt et 5 à 6 cm de long, rouler dans des amandes hachées et décorez de fruits confits.

Nekkach

Ingrédients :

- 3 mesures de farine (1Kg)
- 1 mesure pas trop pleine de sucre cristallisé
- 1 mesure de mélange de (beurre - margarine)
- 2 oeufs
- 1/2 c à café d'extrait de vanille en poudre
- 1/2 paquet de levure
- 250 g de pâte de dattes (ghers)
- 1 petite tasse de cacahuètes grillées et hachées
- 1 c à café de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger

Préparation :

1 Préparez d'abord la pâte de dattes en la pétrissant avec les cacahuètes, la cannelle et un peu de beurre fondu.

2 Mélangez la farine avec le sucre, la vanille et la levure, faites une fontaine, versez au milieu le beurre fondu et refroidi et les œufs, travaillez la farine avec ces ingrédients et mouillez avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et pouvant s'étaler au rouleau.

3 Coupez là en boules de la grosseur d'une orange, étalez chaque boule en bande de 2 mm d'épaisseur et de 10 cm de large.
Posez un petit boudin de pâte de dattes de la grosseur d'un crayon sur toute la largeur de la bande, roulez 2 fois et coupez, roulez le boudin en anneau puis avec la pince spéciale (Nekkach) pincez la surface de l'anneau, posez au fur et à mesure sur une plaque. Faites cuire à four doux 20 à 25 mn.

Conseil :

- Vous pouvez ajouter le zeste d'une orange à la pâte de dattes et aussi une pincée de clous de girofle moulus.
- En utilisant le sucre cristallisé vos gâteaux seront plus croquants.
- Les gâteaux doivent être bien dorés...

Galettes aux Fruits Confits

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 200 g de beurre ramolli
- 100 g de fruits confits
- 3 oeufs + 2 jaunes pour dorer
- 1/4 de c à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de levure
- Zeste d'1 citron

Préparation :

1 Travaillez le beurre et le sucre, ajoutez les oeufs un à un, l'extrait de vanille, joignez la farine la levure et les fruits confits coupés menus et le zeste de citron.Pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne souple et homogène, mettez au frais toute une nuit.

2 Abaissez la à 1 cm d'épaisseur sur une table farinée, coupez des galettes avec un verre, dorez les aux jaunes d'oeufs, dessinez des stries puis posez les galettes sur une tôle beurrée, faites cuire 15 à 18 mn.

Baklaoua aux 3 fruits Secs

Ingrédients Pâte :

- 4 mesures de farine (bol à soupe moyen)
- 1/2 mesure de beurre fondu
- 1 œuf
- Mélange eau et eau de fleurs d'oranger
- Sel

Pâte à fruits secs :

- 200 g d'amandes
- 200 g de noix
- 200 g de pistaches
- 200 g de sucre cristallisé fin
- Quelques demis amandes entières
- Miel
- beurre
- Arôme miel
- Eau de fleurs d'oranger

Préparation :

Faites griller légèrement les amandes les pistaches et les noix
(sur une tôle au four)

Travaillez la farine, avec le beurre fondu, joignez la pincée, le sel et l'œuf, mouillez petit à petit avec le mélange eau et eau de fleurs d'oranger, pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte souple et malléable, laissez la reposer couverte d'un torchon.

3 Faites passez la pâte coupée en petite boule à la machine à pâte au n°1 ensuite au n°3 et enfin au 6 pour obtenir des bandes extrêmement fines.

4 Beurrez un plateau, et posez les bandes l'une à côté de l'autre pour bien recouvrir le plateau, superposer ainsi les feuilles en badigeonnant à chaque fois avec du beurre fondu à l'aide d'un pinceau, comptez 6 feuilles superposées.

5 Mélangez les fruits secs, amandes, noix et pistaches le tout grossièrement moulus, ajoutez le sucre, versez un peu de beurre et frottez.

6 Versez la moitié du mélange de fruits secs sur les feuilles de pâte, superposez encore 2 feuilles sans oublier de beurrer entre les deux.
Couvrez avec l'autre moitié du mélange de fruits secs puis superposer encore 6 autres feuilles.

7 Tracez des losanges en enfonçant la lame du couteau jusqu'au fond pour couper les feuilles du bas. Badigeonnez encore la surface de beurre.
Faites cuire jusqu'à ce que la surface devienne dorée.

8 Arômatisez le miel à l'extrait de miel liquide, allongez le avec 2 c à soupe d'eau de fleurs d'oranger et arrosez les gâteaux à la sortie du four. Laissez imbiber 24H avant de découper.

Conseil :

- Vous pouvez parfumer encore plus votre Baklaoua en ajoutant aux fruits secs une cuillère à soupe de grains de sésame grillés.